

2024
specialità della Sicilia

LA PICCOLA

Pesca

E LA SUA CUCINA REGIONALE

speciale Marche

Un viaggio culinario lungo le coste italiane, alla scoperta di varietà di pesce pescati in mare dalle piccole comunità di pescatori locali.

Tradizioni di cucina, antiche sapienze e sapori dimenticati spalancano le porte al gusto e alla curiosità riscoprendo ricette dimenticate e mai raccontate.

Un viaggio che parte dal mare che con i suoi frutti arricchisce le tavole con il meglio della cucina tradizionale, che sa come valorizzare pesci, molluschi e crostacei.

Il tutto con i toni di Slow Food: rispetto del mare, sostenibilità della pesca, materia prima eccellente e tecniche che garantiscono ottimi risultati.

Un menu' speciale è stato elaborato dalla squadra di Pesce Pazzo per rendere magicamente indimenticabile la tua cena o pranzo con i frutti del mare delle Marche.

buon appetito!

ispirato dal libro edito da Slow food 

PESCE PAZZO - Quartiere Maghetti - LUGANO





Menu

Specialità
della Sicilia 

Antipasto

Seppie e piselli in casseruola

18.50

Primo Piatto

Mezzo pacchero
al ragù bianco di mare

23.50

Secondo Piatto

Brodetto Sambenedettese

32.50

Menù completo
68.50

(Iva inclusa) Prezzi indicati in franchi svizzeri
Per garantire la vostra sicurezza alimentare, vi consigliamo di chiedere sempre al nostro personale di sala la lista degli allergeni presenti nelle nostre pietanze e la provenienza della carne e del pesce.
Ristorante Pesce Pazzo